

N.º de identificación de la certificación	US	Canadá	Internacional	Indicar país:
Dirección:	McCopCo#			MP/Cert.:
Ciudad:	Estado/Provincia:			Fecha de inicio:
N.º de modelo:	N.º de serie:			MP/Cert.:
N.º de tienda Nat:	Código postal:			Fecha completa:

Los siguientes puntos son elementos recomendados de la lista de verificación para la certificación/el mantenimiento preventivo (MP) de la parrilla eléctrica y de gas abatible. Estos elementos deben revisarse/sustituirse anualmente. La verificación de MP incluye los elementos que se indican a continuación, pero no incluye las piezas de repuesto de artículos que no aparezcan específicamente en la lista. Los artículos que presenten defectos durante la verificación del MP se identificarán para que el responsable de la tienda los evalúe y decida repararlos o sustituirlos.

- Los siguientes elementos se deben revisar/corregir/reprogramar para su reparación de forma anual (SOLO DEBEN UTILIZARSE PIEZAS DE OEM en las reparaciones).
- Si aparecen problemas y es necesario realizar tareas posteriormente, se deberán registrar en este formulario y deberán indicarse al responsable de la tienda.

NOTE: NO PONGA EN FUNCIONAMIENTO ESTE EQUIPO EN CONDICIONES POCO SEGURAS BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.

▲PRECAUCIÓN: TENGA CUIDADO AL MANIPULAR LOS PANELES, YA QUE LOS BORDES PUEDEN ESTAR AFILADOS.

EVALUACIÓN DE SEGURIDAD - PRECAUCIÓN: VERIFIQUE EL AISLAMIENTO DE LA ALIMENTACIÓN DEL EQUIPO PARA EVITAR DESCARGAS ELÉCTRICAS.

Compruebe y confirme el estado del cable de alimentación, el receptáculo y todas las conexiones eléctricas internas:			
1	a. Asegúrese de que la tensión de entrada es correcta y que coincide con la etiqueta de especificaciones técnicas.	OK	Incorrecto
	b. Asegúrese de que la calibración de potencia en la interfaz de usuario coincide con la tensión de entrada. Si no es así, corrija la calibración de potencia.	OK	Corregido
	c. Compruebe si el receptáculo y el cable de alimentación están dañados o desgastados. Sustitúyalos si es necesario.	OK	Sustituídos
	d. Inspeccione y vuelva a apretar las conexiones de los terminales de alimentación de entrada. Repárelas si es necesario.	OK	Reparadas
	e. Compruebe visualmente todas las conexiones internas de todos los enchufes/tomas. Repárelas si es necesario.	OK	Reparadas
2	Confirme que los adhesivos de SEGURIDAD/ADVERTENCIA estén colocados y sean visibles. Sustitúyalos si es necesario.	OK	Sustituídos
3	Compruebe el sello de la escotilla y sustitúyala si es necesario. (Solo en cubiertas con escotilla).	OK	Sustituída

INSPECCIÓN MECÁNICA - PRECAUCIÓN: VERIFIQUE EL AISLAMIENTO DEL EQUIPO PARA EVITAR DESCARGAS ELÉCTRICAS

4	Inspeccione la superficie de la parrilla, las planchas, el interior y la parte trasera de la unidad para comprobar su estado y limpieza general.	Normal	Suciedad excesiva
	Nota: Si hay un exceso de grasa y residuos y la limpieza va a requerir un tiempo excesivo, el cliente deberá autorizar o rechazar el tiempo de limpieza adicional. Iniciales del cliente aquí: _____ (más de 3-4 horas para la limpieza)	Autorizado	Rechazado

Para completar esta certificación de la parrilla, debe cumplimentar lo siguiente. Inspección general para detectar migración de grasa.

5	a. Compruebe el estado de la caja de salida de humos y límpiela si es necesario, responsabilidad del cliente.	OK	Limpia
	b. Compruebe la caja de escape para comprobar si hay exceso de agua del reatomizador.	N/D	Exceso de agua
	c. Compruebe si el conducto de la plancha superior está dañado, desgastado y si está correctamente apretado.	OK/Corregido	Sustituído
	d. Limpie e inspeccione la parte delantera/lateral y trasera de todas las planchas para eliminar la grasa y el carbón.	OK/Corregido	Sustituída
	e. Limpie la superficie de la parrilla: elimine la grasa y el carbón.	OK	Limpia
	f. Compruebe y limpie los interruptores de límite superior e inferior.	OK/Corregido	Sustituídos
	g. Compruebe y limpie los interruptores de sobrecarrera superior e inferior.	OK/Corregido	Sustituídos
	h. Sustituya los sellos del eje (OBLIGATORIO PARA LA CERTIFICACIÓN ANUAL DE LA PARRILLA).	OK/Corregido	Sustituídos
	i. Limpie los accionadores: compruebe su funcionamiento. NOTA: Si hay accionadores Ewellix, consulte el paso 7.	Limpieza OK	Sustituídos
	j. Retire el eje de la plancha. Limpie y vuelva a aplicar lubricante.	Limpio y lubricado	
	k. Inspeccione el alojamiento del eje. Limpie y vuelva a aplicar lubricante.	Limpio y lubricado	

Realice lo siguiente SOLO en parrillas abatibles de GAS.

6	a. Verifique que la presión de entrada de gas sea la correcta para el tipo de gas.	Presión	Nat	LPro					
	b. Verifique la presión correcta del colector del quemador y ajústela según sea necesario.	M.I.	inWC	M.C. (si procede) inWC	M.D.	inWC			
		T.I.	inWC	T.C. (si procede) inWC	T.D.	inWC			
	c. Confirme que la velocidad del ventilador cambia a «Alta» cuando se alcance 1,4 µA.	L.M&R	Sí	No	C.M&R (si procede) Sí	No	C.M&R	Sí	No
	d. Registre el valor de uA en todas las secciones y zonas.	L.M.	uA	C.M. (si procede) uA	R.M.	uA			
		L.R.	uA	C.R. (si procede) uA	R.R.	uA			
e. Compruebe si los cables de encendido presentan signos de sobrecalentamiento y deterioro.	OK			Sustituídos					
f. Compruebe si hay ruidos anormales en el ventilador, fugas de aire o un funcionamiento incoherente del quemador.	OK			Reparado					

Realice la comprobación del accionador en cada carril. Boletín de referencia «Actualización de Ewellix 4612539».

Sustituir: Garland n.º de pieza CK4603129, con número de serie de A00499230 a A00552693.

Tenga en cuenta: Si el número de serie del accionador Ewellix no es visible o legible, sustituya el accionador.

7	a. Sección izquierda: Número de serie de Ewellix.	Aprobado	Erróneo	Fecha de sustitución	Nuevo n.º ser.
	b. Sección media: Número de serie de Ewellix (si procede).	Aprobado	Erróneo	Fecha de sustitución	Nuevo n.º ser.
	c. Sección derecha: Número de serie de Ewellix.	Aprobado	Erróneo	Fecha de sustitución	Nuevo n.º ser.

Revisión del software. Tenga en cuenta que TODAS las secciones deben tener el mismo software y el más reciente.

d. Número de versión del software de registro de la sección izquierda.	(En: Diagnostics/Revision= UI Software Ver)
e. Número de versión del software de registro de la sección media.	
f. Número de versión del software de registro de la sección derecha.	

Realice una calibración de la temperatura de todas las zonas de cocinado y ajústela según sea necesario (retire la hoja de teflón).

8	a. Almacena las operaciones del pirómetro. Calibre con el método del baño de hielo.	OK/Calibrado	Ninguno/Roto
	b. Calibre todas las zonas y ajústelas si es necesario.	OK/Ajustadas	No se calibra

Realice la calibración de nivelación de la plancha.

9	a. Verifique que la calibración de la abertura esté ajustada a 80 mils para la herramienta L o a 400 mils para el medidor de esfera para las dimensiones del instrumento.	L - OK	C (si procede)- OK	R - OK
	b. Realice la nivelación de la plancha si es necesario.	L - OK	C (si procede)- OK	R - OK

CONTROL DE INTEGRIDAD DE LA CARNE DE VACUNO

a. Compruebe todos los ajustes de abertura del producto y ajústelos a las especificaciones de cocinado de McDonalds.	OK	Ajustado
b. Asegúrese de que el espaciado de varias fases está activado y correctamente programado para las hamburguesas de carne de vacuno fresca 10:1, 6:1, 4:1.	OK	Ajustado
c. Realice la integridad de la carne de vacuno/pollo a la parrilla según las especificaciones de cocinado de McDonalds. Registre los resultados a continuación.		
10:1 Tiempo de cocido: Plancha izquierda	Plancha central (si procede)	Plancha derecha
6:1 Tiempo de cocido: Plancha izquierda	Plancha central (si procede)	Plancha derecha
4:1 Tiempo de cocido: Plancha izquierda	Plancha central (si procede)	Plancha derecha
Tiempo de carne de vacuno fresca: Plancha izquierda	Plancha central (si procede)	Plancha derecha

RESULTADOS DE LA CERTIFICACIÓN DE LA PARRILLA:

¿PARRILLA CERTIFICADA?
SÍ NO

EN CASO NEGATIVO, EXPLIQUE LAS REPARACIONES A CONTINUACIÓN:

Piezas adicionales necesarias para realizar la certificación:	¿Reparaciones aprobadas por el establecimiento? SÍ NO	Firma/fecha:
Pieza	Pieza	Coste previsto: EUR
Pieza	Pieza	Aceptado por (Nombre con firma):
Pieza	Pieza	Aceptado por (nombre impreso):

Presentado por:

Nombre del técnico:	Si se ha realizado internamente, n.º de placa	Cantidad facturada en USD (por visita):
Si es una agencia de servicios, nombre de la empresa:		EUR Euros
Si es un subagente, nombre de la empresa:		EUR Euros
TIEMPO TOTAL para completar el MP/ la certificación:	h min	h min
	Tiempo en establecimiento	Tiempo de viaje